

Dessertkreationen und Dessertweine

Dolci e più

Mango con gelato al cocco
Frische Mango mit Haselnussstreusel
und Kokosnussglace

CHF 9.50

Luftiger Beerentraum
Frische Beeren an luftiger Philadelphiacrème
mit knusprigen Nuss-Streuseln

CHF 10.50

Coppa «autunno»
Vermicelles auf Meringues mit Vanilleglacé,
marinierten Kirschen und Rahm

CHF 9.50

I classici

Crema Catalana
Gebrannte Vanillecrème

CHF 10.50

Panna cotta
Panna Cotta mit Beerensauce

CHF 9.50

Tiramisù ai cantucci
Cantucci-Tiramisu nach Art des Hauses

CHF 10.—

Tortino di cioccolata
Lauwarmer, frisch gebackener Schokoladencake
mit «fiore di latte» Glacé (Milchglacé)

CHF 11.50

Harmonisch und passend zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen einen Schaumwein oder Süsswein

Moscato d'Asti DOCG 2010
Bosio, Santo Stefano Belbo

1 dl CHF 8.—

Vendemmia tardiva 2008
La Palazzola

5cl CHF 6.—